


Gâteau de Semoule de riz



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 450 g de Semoule de riz Sans Gluten
- 4 L de lait demi-écrémé
- 200 g de raisins secs
- Fleur d'oranger
- 10 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 200 g de sucre en poudre pour le caramel
- Vanille en gousse

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Faire macérer les raisins secs dans de l'eau tiède parfumée à la fleur d'oranger.
- 2 Monter à ébullition le lait demi-écrémé avec la moitié du sucre et la gousse de vanille coupée grattée et entière.
- 3 Versez en pluie la Semoule de Riz Sans Gluten. Cuire 8 minutes sans cesser de remuer, puis ajouter les raisins égouttés et les œufs battus.
- 4 Réaliser un caramel maison et napper le fond des ramequins individuels.
- 5 Ajouter la préparation à base de semoule de riz dans les moules.
- 6 Cuire au four 10 minutes à 240°C.
- 7 Laissez refroidir avant de servir.